NOTICE D'INSTALLATION
ET D'UTILISATION

FOUR MULTIFONCTION

Turbo CooKING® TQ 380 l

Fabrication française

Novembre 2013

Sommaire

Consignes de sécurité	3
Contenu du carton	5
Conformité d'utilisation	5
Descriptif du four multifonction	5 – 8
Mode de fonctionnement	8
Fonctionnement et manipulation	8
Nettoyage et maintenance	12
Caractéristiques techniques	14
Normes et dispositions légales	14
Elimination des déchets électriques et électroniques	15
Garantie	15
Tableaux de cuisson	16
Recettes	18 - 21
Nomenclatures et vue éclatées	22 – 23

FOUR MULTIFONCTION Turbo CooKING®
TQ 380 I

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France! Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les cosignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur; ne pas l'utiliser en plein air.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil et de l'humidité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque le four est encore chaud.

- Vérifier que l’appareil est bien en position arrêt (0) avant de le brancher ou de le débrancher.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l’appareil est en marche. Utiliser toujours la poignée et les boutons de commande du four.
- Ne pas utiliser l’appareil pour d’autres fonctions que l’utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d’alimentation électrique pendre de tout plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L’appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l’utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l’appareil ni celles de sa platine d’encastrement (option). Toujours s’assurer d’une ventilation adéquate autour du four lors de son fonctionnement.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l’appareil, le cordon d’alimentation ou la prise dans l’eau ou tout autre liquide.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d’origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l’appareil, ne pas oublier de l’éteindre et le débrancher.
- L’utilisation du four en mode grill ou Turbo Quartz® requiert des précautions: ne pas toucher et ne pas laisser les plaques/aliments entrés en contact direct avec les tubes quartz pendant la cuisson.
- Afin d’évacuer rapidement les condensas de cuisson, laisser toujours refroidir le four avec la porte ouverte.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

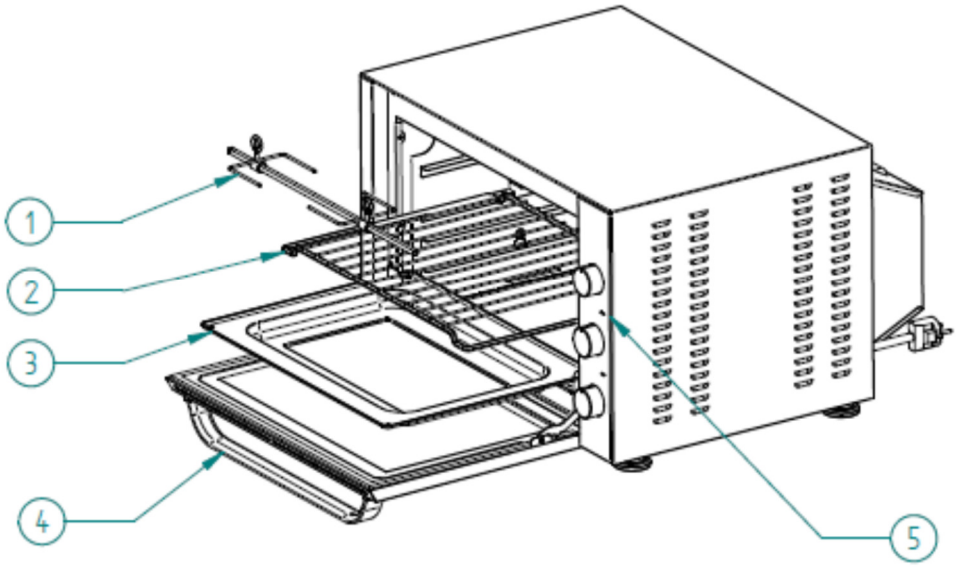
Appareil : Un four
Accessoires : Une broche à rôtisserie, une grille réversible, un plat émaillé lèche-frite, la présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser le four multifonction pour cuire, réchauffer, décongeler, rôtir, griller tout type de plats à viande, volaille, poisson, légumes, gratins, tartes, gâteaux etc.

4. DESCRIPTIF DU FOUR MULTIFONCTION

a) Vue d'ensemble



Cf. vue éclatée détaillée du TQ 380 l en fin de document.

1	Tournebroche	3	Plat émaillé
2	Grille réversible	4	Poignée de porte
5	Cadran et boutons de commande		

b) <u>Cadran et boutons de commande</u>:

Pr: Sélecteur de programme de cuisson

Position 0: Arrêt
Position 1:Chaleur tournante
La résistance arrière et le ventilateur assurent une chaleur uniforme
Position 2: Four pâtissier ventilé
La sole fonctionne à pleine puissance, les tubes quartz sont régulés par le thermostat. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur.
Position 3 : Turbo Quartz ®
Les tubes quartz et la sole sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.
Position 4 : Gril /Tournebroche
Les tubes quartz sont régulés par le thermostat et le ventilateur répartit uniformément la chaleur.

Thermostat: 30 à 230°C

Voyant Orange : Mise en température
Il s'allume à la sélection de la température et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Voyant vert de mise sous tension:
Il s'allume lorsque le four est mis en marche. Le four ne fonctionne pas tant que le temps de cuisson n'a pas été sélectionné.

Minuterie : 120 minutes.

c) Détail des fonctions du four multifonction TQ 380 I TurboCooKING®

Position 1 : Chaleur tournante

- La chaleur provient de la résistance arrière intégrée au système de ventilation. Elle est distribuée uniformément dans l'enceinte du four grâce au ventilateur. Elle est régulée de façon très précise grâce au thermostat.
- Le flux continu d'air chaud permet d'obtenir une cuisson rapide et homogène tout en préservant les saveurs et la texture des aliments.
- Plusieurs plats d'une même famille de produits peuvent cuire simultanément.

Position 2 : Four pâtissier ventilé

- La sole (résistance du bas) fonctionne en continu à plein régime. Elle n'est donc pas régulée par le thermostat. C'est la position idéale pour la consolidation des pâtes à tartes salées et sucrées, ainsi que pour le pain et les gâteaux qui doivent gonfler à la cuisson.
- Le ventilateur permet une répartition parfaitement homogène de la chaleur.
- Les tubes quartz infrarouges en partie supérieure peuvent être mis en marche en fin de cuisson pour finir la cuisson, faire dorer, rendre croustillant ou faire griller le dessus de la préparation.

Position 3: Four Turbo Quartz®

- La sole (résistance du bas) et les tubes quartz en partie supérieure fonctionnent simultanément et sont régulés par le thermostat.
- La ventilation permet une meilleure répartition de la température dans l'enceinte du four ainsi qu'une plus grande précision de régulation.
- La technologie du Turbo Quartz®, une exclusivité Roller Grill, permet au four d'atteindre une température de 230°C en moins de 5 minutes. Elle augmente aussi la température intérieure de 30°C, soit une économie de 30% du temps de cuisson.
- Les saveurs et qualités nutritionnelles des aliments sont préservées par ce mode de cuisson.

Position 4: Grill / Tournebroche

- Seuls les tubes quartz fonctionnent et sont régulés par le thermostat. Le thermostat doit être positionné sur 10.
- La très haute température diffusée par le rayonnement des tubes quartz infrarouges nécessite une cuisson à l'air libre. Il est donc conseillé de laisser la porte du four entrouverte.
- Vous pouvez utiliser le tournebroche pour rôtir toutes sortes de volailles.
- Lors de la cuisson sous le gril, les aliments doivent être placés aussi près que possible des tubes quartz sans pour autant les toucher.

d) Les accessoires

La Grille
Le four est livré avec 1 grille de cuisson réversible de 310 x 410 mm vous permettant d'exploiter la hauteur du four en totalité.

Le tournebroche
Il est équipé de 2 broches en U pour fixer tout type de volaille et permet de réaliser de délicieux poulets rôtis.

Plat lèchefrite émaillé
Le four est livré avec un plat émaillé de 310 x 410 x 25 mm. Positionné sur le niveau le plus bas, il permet de recueillir les graisses ou miettes pendant la cuisson. Lors de l'utilisation de la position gril, il est conseillé de mettre un peu d'eau dans le plat lèchefrite.

Echelles
Le four est équipé de 2 échelles inox de 4 niveaux . Elles sont totalement amovibles pour faciliter l'entretien de l'intérieur tout inox du four.

Cache-sole
La plaque inox ajourée et placée en position basse permet de cacher la résistance inférieure (sole).

L'éclairage intérieur
Une lampe halogène positionnée à l'intérieure du four s'allume dès la mise en service du four et vous permettra de suivre parfaitement la cuisson de vos aliments.

Votre four, par ses dimensions, peut recevoir des plats à tarte jusqu'à 31 cm de diamètre mais aussi des plats rectangulaire de 31 x 41 cm

Pour votre sécurité la porte de votre four est équipée d'une double vitre traitée. Celle-ci permet d'obtenir des températures extérieures faibles malgré une température intérieure très élevée.

Option:

Platine d'encastrement tout inox ajourée pour encastrer votre four dans votre cuisine.

5. MODE DE FONCTIONNEMENT

Connue des rôtisseurs-traiteurs depuis plus de 30 ans, la technique du quartz permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratins, pâtisseries… identique à la braise de bois.

En exclusivité chez Roller Grill, cette technologie est intégrée dans un four à chaleur tournante. Pulsé dans le four par une résistance indépendante, l'air chaud se répartit uniformément et permet une cuisson parfaitement homogène ainsi qu'une décongélation rapide et parfaite.

Connue des rôtisseurs-traiteurs depuis plus de 30 ans, la technique du quartz permet une cuisson sans odeur et sans fumée des poissons, volailles, grillades, gratins, pâtisseries… identique à la braise de bois.

En exclusivité chez Roller Grill, cette technologie est intégrée dans un four à chaleur tournante. Pulsé dans le four par une résistance indépendante, l'air chaud se répartit uniformément et permet une cuisson parfaitement homogène ainsi qu'une décongélation rapide et parfaite.

La technologie du quartz permet à la température de monter extrêmement rapidement: 230°C sont atteints en moins de 5 minutes, soit un gain de temps et une économie d'énergie considérable.

Ce mode de cuisson permet de cuisiner sans odeur, sans fumée, sans cuisson des graisses tout en conservant les saveurs, la texture et toutes les qualités nutritives des aliments.

6. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement le four de son carton.
- Placer le four sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer toute étiquette et tout film de protection autour de l'appareil. Pour retirer d'éventuels rubans adhésifs ou étiquettes, utiliser un solvant type acétone ou d'autres solvants.

b) Première mise en service :

Premier entretien

Lors de la 1ère utilisation, laver la grille, le plat lèchefrite et la broche dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher ces ustensiles soigneusement.
Faire chauffer votre four pendant 30 min environ à 220°C. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique visible derrière le four.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Rappel:
Le four ne fonctionne pas tant qu'un temps de cuisson n'a pas été sélectionné.
Le four s'éteint automatiquement dès que la minuterie revient à 0.

Mise en marche

Selon la recette ou le plat à cuire, consulter le tableau de cuissons en page suivante pour sélectionner le mode de cuisson adequat.

Sélection du mode de cuisson

Réglage chaleur tournante
- Sélectionner la position 1 sur le 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat sur la température souhaitée.
- Pour la décongélation ou le maintien au chaud des aliments, positionner le thermostat sur * .
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage en four pâtissier ventilé
- Sélectionner la position 2 du 1er bouton de commande.
- Pour une simple consolidation d'une pâte à tarte, laisser le thermostat à 0.
- Pour cuire, dorer, griller ou rendre plus croustillant le dessus de la préparation, positionner le thermostat sur la température requise.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Réglage Turbo Quartz® ventilé
- Sélectionner la position 3 du 1er bouton de commande
- Positionner le thermostat sur la température souhaitée.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

Réglage gril quartz
- Sélectionner la position 4 du 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat au maximum, position 10.
- Positionner les aliments aussi près que possible des tubes quartz, sans pour autant les toucher.
- Placer le plat émaillé lèchefrite sur le niveau inférieur afin de récupérer les graisses ou jus de cuisson
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.

Réglage tournebroche

- Fixer le produit à rôtir à l'aide des 2 fourchettes en U de la broche
- Positionner la broche dans le four
- Sélectionner la position 4 du 1er bouton de commande.
- Tourner le thermostat au maximum, position 10.
- Régler le temps de cuisson requis à l'aide de la minuterie.
- Vérifier les temps et températures de cuisson adéquats dans les tableaux de cuisson.
- Pendant l'utilisation de la fonction tournebroche, la porte du four doit être laissée entrouverte.

Arrêt de l'appareil

Positionner chaque bouton de commande sur 0.
Le voyant vert est éteint : le four est arrêté.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage et maintenance)

d) Guide de dépannage

Votre four ne fonctionne pas:

Avez vous bien branché la prise de courant ?
Avez vous vérifié le disjoncteur de votre installation ?
La minuterie est-elle actionnée ?
Le sélecteur de cuisson est-il sur la position 0 ?
Le voyant vert est-il allumé?

Votre four dégage beaucoup de fumée: Votre température de cuisson est probablement trop élevée.

Votre four dégage beaucoup de fumée en position Turbo Quartz ®: Versez un peu d'eau dans un plat que vous positionnerez au niveau inférieur.

Votre four se salit très rapidement : Votre température de cuisson est trop élevée.

e) Panne/Réparation :

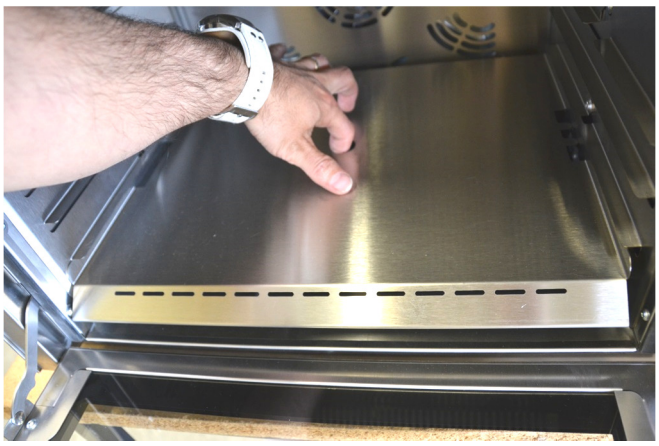
En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

7 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

a) Montage et démontage du cache sole

A l'aide du trou central, soulever le cache sole



Puis tirer vers l'avant en maintenant la pièce en l'air.

Pour remettre le cache sole, procéder de la façon inverse.
Attention, bien respecter le sens du cache sole.

b) Montage et démontage des échelles

Soulever les échelles puis tirer pour dégager les 2 pions.

Pour remettre les échelles, poser les sur les 2 pions puis exercer une légère pression et laisser glisser vers le bas.

c) Montage et retrait de la résistance inférieure (sole)

Tirer sur la résistance pour l'extraire de son boitier de connexion. Cette opération ne doit être réalisée qu'après refroidissement du four.

Pour le montage procéder dans l'ordre inverse. Attention: bien respecter le sens de la résistance.

d) Procédure d'entretien

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer les parois inox extérieures de l'appareil avec une éponge humide et un chiffon doux et sec.
- Retirer la grille, le plat émaillé, la broche, le cache-sole et les échelles.
- Les nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse. Le cache-sole et les échelles sont lavables en machine.
- Retirer la résistance inférieure (sole) en pressant et tirant sur les 2 branches de connection de la résistance. (voir illustrations pages 12 er 13)
- L'intérieur inox peut être désormais nettoyé facilement avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle. Puis essuyer avec un chiffon doux et humide toutes les parois du four.
- Ne pas utiliser de produit abrasif pour l'entretien de votre four.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	**TQ 380 I**
Dimensions externes	555x550x355 mm
Dimensions internes	410x360x250 mm
Poids	22 Kgs
Puissance	2 400 W
Ampère	13 A
Voltage	220-240 V ~

Consommation d'énergie

Position Chaleur tournante

Montée à 230°C	0.50 kw/h
Maintien 1 h à 230°C	0.70 kw/h

Position convection Turbo

Montée à 230°C	0.40 kw/h
Maintien 1 h à 230°C	0.60 kw/h

Les bornes équipotentielles repérées par le logo suivant ⏚ doivent être raccordées à la liaison équipotentielle de votre installation électrique.

9. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes : **EN 60335-1 ; EN 60335-2-9.**

10. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :
2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers. L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

11. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, d'utilisation à des fins professionnelles, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

12. TABLEAUX DE CUISSON

Cuisson Chaleur Tournante (1)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Tarte	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Tarte tatin	2 puis 1	0 puis 230°C	25mn
Cake	2 puis 1	230°C	30mn
Clafoutis	2 puis 1	0 puis 210°C	25mn
Préchauffage 2-3mn			
Meringue	1	60/90°C	25mn
Crème renversée	2 puis 1	180/210°C	20mn
Biscuit	2 puis 1	210/230°C	30mn
Soufflé au fruits	2 puis 1	230°C	12mn
Préchauffage 2-3mn			
Flan aux pommes	2 puis 1	230°C	25mn
Kugelhopf	2 puis1	210°C	35mn

Cuisson four pâtissier ventilé (2)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Pain (500gr)	3	230 puis 220°C	45mn
Préchauffage 5 mn			
Soufflé	3	180 puis 230°C	25mn
Préchauffage 3mn			
Pizza	3	230°C	25mn
Quiche lorraine	3	230°C	20mn
Croque-monsieur	2	230°C	10mn
Gratins	1 puis 4	120 puis 230°C	20mn
Feuilletés	2	230 puis 210°C	20mn
Toasts	4	230°C	10mn
Tourte	2	230 puis 210°C	20mn
Queue de lotte	3	210°C	10-15mn
Cabillaud	3	210°C	10-15mn
Daurade	3	210°C	10-15mn
Saumon(1.5kg)	3	210°C	25mn

Cuisson Turbo Quartz® (3)

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, gigot	3	210°C	20 mn
Porc	3	210°C	25 mn
Veau	3	210°C	20 mn
Canard	3	210°C	60-90 mn
Lapin	3	210°C	40-45 mn
Poulet	3	210°C	60-90 mn

Cuisson Gril / Tournebroche (4)

Plats cuisinés	Position cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Bœuf, Mouton	4	230°C	35 mn
Porc	4	230°C	45 mn
Veau	4	230°C	45 mn
Poulet, pintade, canard, dinde	4	230°C	60-110 mn

Cuisson grill de petites pièces

Plats cuisinés	Position de cuisson	Thermostat	Temps de cuisson
Biftecks	4	230°C	10 mn
Côtes de mouton	4	230°C	10 mn
Entrecôtes	4	230°C	10 mn
Côtes de bœuf	4	230°C	10 mn
Côtes de veau	4	230°C	10 mn
Saucisses	4	230°C	10 mn
Andouillettes	4	230°C	10 mn
Boudin noir	4	230°C	10 mn
Dardes de cabil-laud	4	230°C	10 mn

Oeufs en cocotte aux truffes

Réglage: Chaleur tournante (1) / Gril quartz (4)

Pour 4 personnes: 8 œufs très frais (pour une entrée 4 œufs suffisent), 4 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 noix de beurre, 1 petite boîte de pelure de truffes ou de truffes en morceaux, sel, poivre.
Beurrer 4 petits plats allant au four, cassez dans chacun 2 œufs sans crever le jaune, saler, poivrer, répartir les truffes et leur jus puis la crème. Mettre un peu d'eau dans le fond de la lèchefrite que vous mettrez au niveau le plus bas. Mettre à cuire porte fermée. 8 minutes avant la fin de la cuisson; allumer la voûte (thermostat 180°C). Servir avec des tartines de pain grillé.
Vous pouvez à la place des truffes, mettre 100 g de jambon de Paris haché, ou 100 g de crevettes décortiquées, ou 1 cuillerée à soupe de fines herbes hachées, ou 4 très petits tranches de saumon fumé, ou un peu de champignons de Paris étuvés.

Tomates à la provençale

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Compter 2 tomates par personne que vous choisirez bien régulière et pas trop grosses. Les couper en 2 par le travers, puis préparer un hachis fin d'échalotes, de persil et d'ail. Recouvrer de ce mélange la tranche des tomates, saler et poivrer légèrement. Verser encore quelques gouttes d'huile d'olive sur le dessus. Placer les tomates ainsi préparées dans la lèchefrite dont vous aurez au préalable beurré le fond. Les tomates à la provençale devront cuire une douzaine de minutes (thermostat 230°C).

Gratin dauphinois

Réglage*: *Four pâtissier ventilé (2)

Pour 4 personnes: 1 kg de pommes de terre Bintje, 1 gousse d'ail, 6 fines tranches de lard fumé, 1 pincée de noix de muscade râpée, 100 g de beurre, 100 g de comté râpé, sel, poivre.
Temps de cuisson: 40 minutes sole allumée uniquement puis 30 minutes avec sole et voûte (thermostat 210°C)
Allumer la sole, 10 minutes avant. Frotter un plat à four avec une gousse d'ail. Éplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles (3 mm d'épaisseur environ). Les ranger dans le plat à four en intercalant, entre chaque couche, un peu de comté, de beurre fondu, de lard en petits morceaux, de sel et de poivre. Ne saler que très peu à cause du lard. Terminer par une couche de comté, puis arroser de beurre, saupoudrer de noix de muscade et mettre sur la grille de la rôtissoire à mi-hauteur. Vérifier la parfaite cuisson avec une fourchette. Servi avec une salade bien croquante et, éventuellement, de minces tranches de viande froide, ce gratin constitue un délicieux repas.

Gâteau d'aubergine

Réglage: Chaleur tournante (1) / Four pâtissier ventilé (2)

Pour 4 personnes: 2 belles aubergines lavées mais non essuyées, 1 gousse d'ail, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 500 g de farce (chair à saucisses, œufs, épices), 1 gros oignon haché, 1 cuillerée à soupe de persil haché, thym effeuillé, sel, poivre.
Temps de cuisson : 40 minutes.
Allumer la sole 10 minutes avant. Frotter un plat à four pas trop haut avec une gousse d'ail. Couper les aubergines en rondelles très fines (comme des chips). En mettre une couche dans le plat, puis une couche de viande très fine, alternez en saupoudrant d'un peu de thym, de sel et de poivre. Terminer par une couche d'aubergines, arrosez d'huile d'olive et enfourner sur la grille à hauteur moyenne. Faire cuire porte fermée. Si vous servez chaud, accompagner d'un coulis de tomates.
L'été, vous démoulerez le gâteau une fois refroidi et vous le couperez, comme un pâté, pour le servir avec une bonne salade à l'huile d'olive.

Les champignons farcis

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Compter trois ou quatre gros champignons de Paris par personne. Les laver et couper la partie sableuse des pieds. Couper les pieds au raz du chapeau. A l'aide d'une petite cuillère pointu vider soigneusement le chapeau. Conserver pieds et fragments évidés et les hacher finement. Ajouter à ce hachis 2 gousses d'ail pressées, une échalote, une cuillère à soupe de persil, du sel , du poivre, 50 g de chair à saucisses ou du lard fumé. Hacher le tout, saler légèrement et poivrer plus généreusement. Travailler cette farce et remplir les chapeaux de champignons. Enfin, les garnir d'une noix de beurre et pousser les au gril une dizaine de minutes (thermostat 180°C).

Timbale de macaroni forestière

Réglage: Four pâtissier ventilé (2)

Pour 5 personnes: 250 g de macaroni, 200 g de jambon, 3 cuillerées à soupe de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette), une boite de 125 g de champignons de Paris, 2 cuillerées à soupe de gruyère râpé, 40 g de beurre, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, sel, poivre.
Temps de cuisson : 15 minutes.
Faites cuire les macaroni à l'eau bouillante salée 10 minutes. Les égoutter; Allumer la sole 3 minutes avant.
Beurrer un plat allant au four et y disposer les macaroni. Hacher finement le jambon et rajouter , sur les macaroni, les champignons et leur jus, la crème fraîche, les fines herbes, le gruyère, du sel, du poivre. Enfourner sur la grille à mi-hauteur et faire cuire porte fermée. 6 minutes avant la fin de la cuisson, allumer la voûte (thermostat 220°C) et faire gratiner.
On peut de la même façon préparer des timbales de pâtes aux fruits de mer (avec moules dé coquillées, crevettes décortiquées et coquilles Saint-Jacques émincées et escalopées). On remplace alors le gruyère par du parmesan.

Maquereaux en papillotes

Réglage: Chaleur tournante (1)

Pour 4 personnes: 4 beaux maquereaux, 4 feuilles de papier alu, 4 cuillerées à soupe de persil et cerfeuil hachés, 4 noisettes de beurre, sel, poivre.
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes selon les poissons.
Allumer la sole 10 minutes avant. Mettre , à l'intérieur de chaque poisson nettoyé et vide, les herbes hachées, un peu de beurre, du sel et du poivre. Beurrez également très légèrement le papier alu, puis y enfermer très hermétiquement les maquereaux.
Allumer la voûte (thermostat 230°C). Poser les papillotes sur la grille, à l'étage inférieur, et laisser cuire, sans retourner et porte fermée. Servir avec un bon cidre bouché et une salade de pommes de terre tiède à la crème et au citron.

Rouget aux légumes

Réglage: Four pâtissier ventilé (2) / Gril quartz (4)

Farcir les rougets de laitue hachée et préalablement étuvée au beurre et épicée. Recoudre les poissons.
Les enduire d'huile. Allumer la sole (four pâtissier), déposez dans la lèchefrite des légumes coupés en dés : courgettes, aubergines, poivrons, tomates, oignons, pieds de céleri et arroser le tout d'un peu de bouillon chaud. Laisser cuire environ 20 minutes.
Mettre en marche le moteur de la broche (quartz gril), embrocher les rougets et les placer à mi-hauteur. Laissez griller une dizaine de minutes (thermostat 230°C). Servir les poissons sur un plat entourés des légumes.

Brochettes d'agneau

Réglage: Gril quartz (4)

Pour 4 personnes: 600 g d'épaule d'agneau découpée en petits cubes, 8 lardons, 8 tranches de saucisse de Strasbourg, 4 feuilles de laurier, 1/2 cuillerée à café de thym effeuillé, un peu d'huile d'olive, sel, poivre.
Temps de cuisson: 20/25 minutes (résultat bien grillé).
Intercaler tous les éléments sur les brochettes, saler, poivrer, arroser d'un mince filet d'huile d'olive. Placez l'appareil à brochettes sur le porte broche et faites cuire, porte ouverte, après avoir allumé la voûte. Arrosez de temps en temps avec le jus de la lèchefrite.

Roast beef

Réglage: Chaleur tournante (1)

Un rôti de bœuf de 1 kg à 1.5 kg.
Mettre le rôti dans un plat. Assaisonner avec de l'ail, du persil, une noix de beurre, saler, poivrer.
Placer au niveau le plus bas. Cuire (thermostat 210°C) pendant 1 heure 1/4 environ.

Pigeons aux petits pois

Réglage: Turbo quartz® (3) / Gril quartz (4)

Embrocher les pigeons(vidés, flambés et bridés). Dès qu'ils commencent à se colorer, réduire le thermostat (position 160-180°C). La sole étant allumée, disposer dans la lèchefrite des petits pois, des lardons, une laitue hachée, un bouquet garni, des petits oignons, sel et poivre. Dresser les pigeons au milieu du plat et les entourer des légumes (au préalable, enlever le bouquet garni).

Pain à l'ancienne

Réglage: Chaleur tournante (1) / Turbo quartz® (3)

Travailler 600 g de farine complète avec 25 g de levure délayée dans 1 dl d'eau, 3 dl d'eau, du sel.
La pâte doit pouvoir se détacher des bords du récipient. Pétrir énergiquement pendant 15 minutes. Laisser monter au moins pendant 2 heures.Pétrir à nouveau et étendre la pâte dans un moule beurré. Lorsque la pâte est montée jusqu'au sommet du moule, faire cuire 45 minutes à four position 230°C. Le pain est cuit lorsqu'il sonne creux.

Clafoutis aux pommes

***Réglage*: Chaleur tournante (1) / Four pâtissier ventilé (2)**

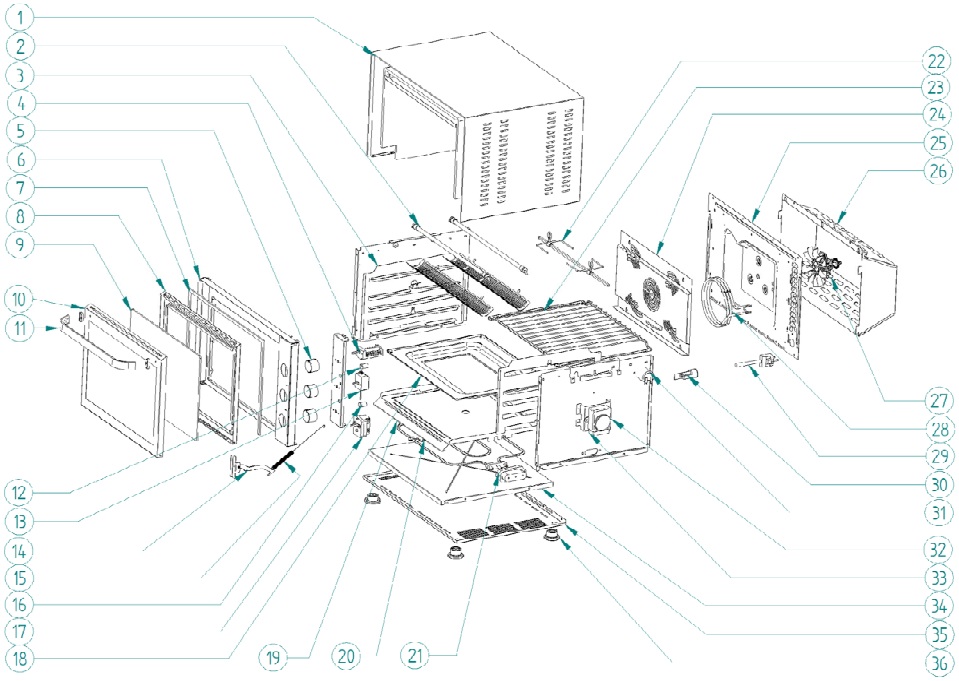
Batter 4 œufs en omelette avec 100 g de sucre et 90 g de farine. Ajouter 1/4 de litre de lait bouilli avec un bâton de vanille. Verser le mélange sur 4 pommes découpées en lamelles et disposées dans un plat allant au four. Introduire le plat dans le four préchauffé, laissez cuire 40 minutes.
Sortir le plat du four et flamber au Calvados.

Meringue

Réglage: Chaleur tournante (1)

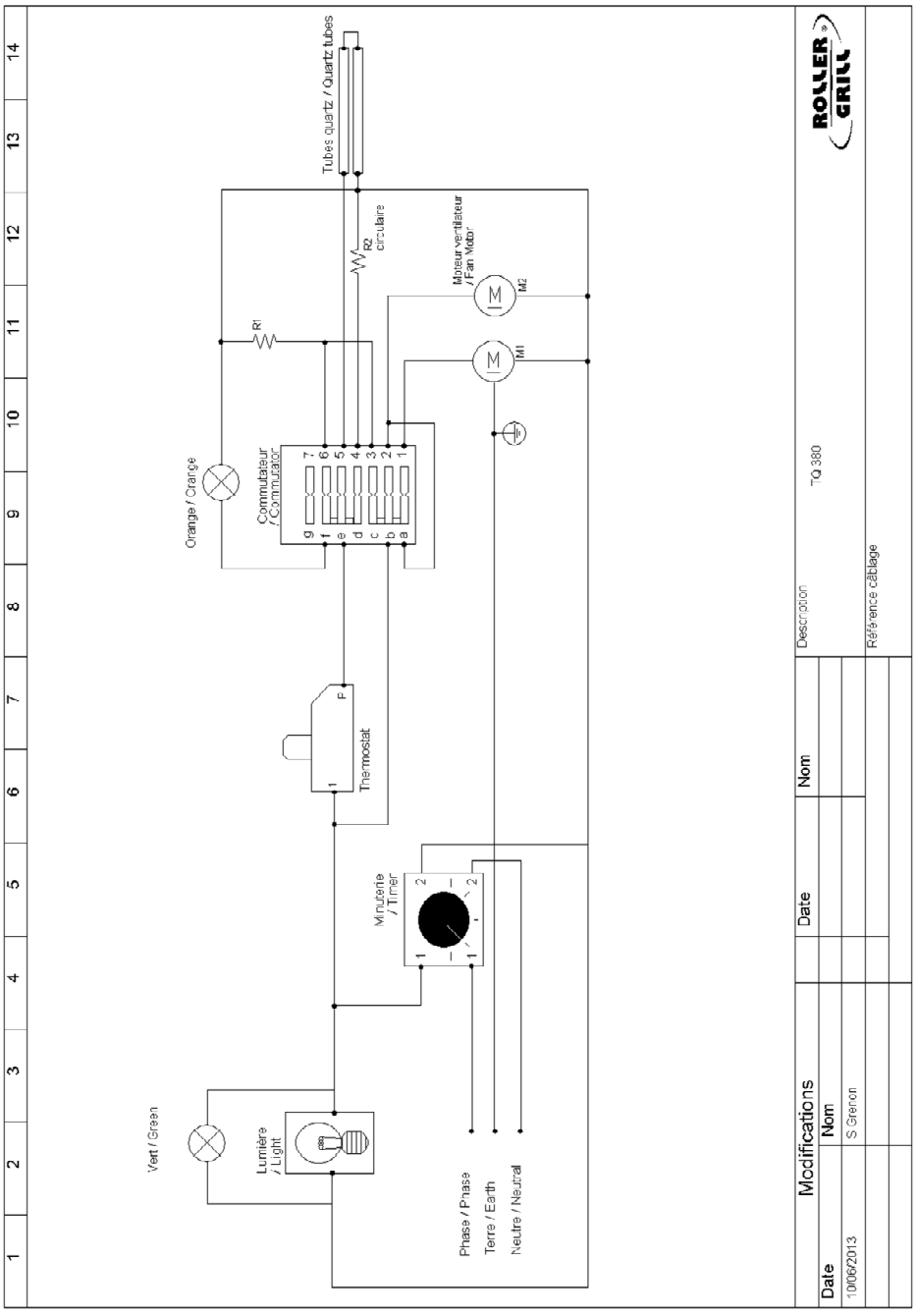
4 œufs taille 2 dont on ne conservera que le blanc.
225 g de sucre glace.
Préchauffer le four pendant 5 minutes (thermostat 60°C).
Graisser 1 plat en aluminium. Dessiner un cercle de 20 cm dans une feuille de papier sulfurisé et le placer dans le plat. Graisser le papier. Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils montent en neige. Y ajouter progressivement la moitié du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange pâteux. Mettre ensuite le reste du sucre. Rependre la pâte sur la feuille de papier. Placer le plat dans le four à mi-hauteur. Cuire jusqu'à ce que la meringue devienne dorée, craquante et qu'elle glisse sur le papier, soit environ 1 h 30 à 2 h de cuisson. Laisser refroidir complètement avant utilisation.

TQ 380 I



Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	15244	1	Ceinture	Casing
2	D04042	2	Résistance+tube quartz	Quartz tube assembly
3	15247	2	Echelle gauche/droite	Scale left/right
4	A01006	1	Commutateur	Commutator
5	A14117	3	Bouton 6 H	Knob 6 H
6	15238SER	1	Bandeau droit	Control panel
7	H03022	1	Joint	Seal
8	15246SE	1	Contre porte	Counter-door
9	H01083	1	Glace intérieure	Inside glass
10	15252SE	1	Porte	Door
11	A15084	1	Poignée	Handle
12	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
13	A06058	1	Thermostat	Thermostat
14	15245	2	Compas de porte	Door compass
15	B07030	2	Ressort	Spring
16	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
17	A02019	1	Minuterie	Timer
18	H04314	1	Plat émaillé	Enamelled tray
19	15242	1	Cache sole	Bottom cover plate
20	D02176	1	Résistance sole 700 W	Heating element 700 W
21	A18023	1	Bornier	Domino
22	F03050	1	Broche + fourchettes	Spit and fork
23	F01075	2	Grille	Grid
24	15243	1	Cache turbine	Fan protection
25	H04313	1	Fond de cuve	Back inside casing
26	15248	1	Fond arrière	Back rear
27	A03044	1	Moteur ventilateur	Fan motor
28	D02166	1	Résistance circulaire	Heating element 2400 W
29	C03013	1	Cordon avec prise	Cord with plug
30	A10002	1	Serre câble	Cord closer
31	A18026	1	Lampe	Lamp
32	A03004	1	Moteur	Motor
33	15258	1	Support moteur	Motor Holder
34	15254	1	Socle	Pedestal
35	15249	1	Fond	Bottom
36	A13017	4	Pied	Foot

SCHEMA ELECTRIQUE TQ 380 I



ROLLER
GRILL